



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Montag, 19. Oktober 2026

Tagesmenüs

Spinat-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kalbsschnitzel, Rahmsauce Hirsetaler Gedünsteter Wirsing ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Panna-Cotta mit Fruchtsauce CHF 3.50	Spinat-Püreesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Buchweizentaler Duchesse-Kartoffeln Rahmspinat ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Panna-Cotta mit Fruchtsauce CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Reis Tagesgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Dienstag, 20. Oktober 2026

Tagesmenüs

Wirsing-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Rinds-Geschnetzeltes, Pflaumensauce Reis Bohnen ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Zitronen-Creme CHF 3.50	Wirsing-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Kartoffelpuffer mit Hüttenkäse Federkohlstreifen mit Rahm ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Zitronen-Creme CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Reis Tagesgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Mittwoch, 21. Oktober 2026

Tagesmenüs

Bohnen-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Geschmorter Hirschbraten, Rotweinsauce Nudeln Kürbiswürfel ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Ananaswürfel CHF 3.50	Bohnen-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Risotto mit Kürbiswürfeln ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Ananaswürfel CHF 3.50
--	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Reis Tagesgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Donnerstag, 22. Oktober 2026

Tagesmenüs

Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Heidelbeer-Streuselkuchen CHF 3.50	Kürbis-Cremesuppe ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Vegetarisches Gehacktes mit Gemüsewürfeln Hörnli Reibkäse ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Heidelbeer-Streuselkuchen CHF 3.50
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Reis Tagesgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Freitag, 23. Oktober 2026

Tagesmenüs

Bouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Gebratenes Saiblingsfilet, Zitronen-Sauce Kräuter-Kartoffeln Gedünsteter Lattich ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-Flan CHF 3.50	Bouillon mit Einlage ***** Menüsalat mit Hausdressing ***** Tofu-Piccata, Tomatensauce Spaghetti ***** CHF 18.00 - CHF 14.00 1/2 Portion ***** Schokoladen-Flan CHF 3.50
---	---

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Reis Tagesgemüse ***** CHF 20.00 - CHF 16.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Samstag, 24. Oktober 2026

Tagesmenüs

Lattich-Püreesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Rind-Fleischvogel Kartoffelstock mit Sellerie Zweifarbige Rüebli ***** Zwetschgen-Creme ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Lattich-Püreesuppe ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Nusstaler, Rotweinsauce Kartoffelstock mit Sellerie Zweifarbige Rüebli ***** Zwetschgen-Creme ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Reis Tagesgemüse ***** Tagesdessert CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion
--

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt



LUEGETEN

kompetent - herzlich

Sonntag, 25. Oktober 2026

Tagesmenüs

Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Gefüllter Schweinshalsbraten mit Dörripflaumen Spinatspätzli Glasierter Kohlraben ***** Schwarzwälderschnitte ***** CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion	Rüebli-Cremesuppe mit Orange ***** Gemischter Salat mit Hausdressing ***** Quorngeschnetzeltes, Rahmsauce Spinatspätzli Glasierter Kohlraben ***** Schwarzwälderschnitte ***** CHF 24.00 - CHF 19.00 1/2 Portion
--	--

Saisongerichte

Fleisch Geschmorter Hirschpfeffer vom Hochybrig Gebratene Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *****	CHF 25.00
Risotto Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln und Kürbiskernen *****	CHF 18.00
Pasta Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle und Blattspinat Rahmsauce mit Safran und Dill	CHF 20.00

Wochenhit - "Es hed so lang s'hed"

Tagessuppe und kleiner Salat ***** Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce Reis Tagesgemüse ***** Tagesdessert CHF 28.00 - CHF 23.00 1/2 Portion

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel, Wild, Süsswasserfisch, Brot und Feinbackwaren ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise inkl. 8.1% MwSt